

## KATA PENGANTAR

Segala puji penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal yang berjudul “Pengaruh Temperatur, Tekanan Dan Waktu Pemanasan Awal Terhadap Perolehan Minyak Wijen Biji Wijen Dengan Metode Pengepresan Hidrolik (*Hydrolic Pressing*)”. Karya tulis disusun dalam rangka memenuhi tugas akhir. Penulis menyadari bahwa tidak mungkin menyelesaikan karya tulis ini tanpa doa, bantuan dan dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada dosen pembimbing atas bimbingannya dan teman-teman yang selalu memberikan motivasi dalam penulisan karya tulis ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proposal ini masih banyak kekurangannya. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan proposal ini. Penulis berharap semoga proposal ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Semarang, 28 Juni 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	iv
Daftar Gambar.....	v
Daftar Tabel.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Minyak Nabati.....	4
2.2 Tanaman Wijen.....	5
2.3 Minyak Wijen.....	8
2.4 Proses Pengambilan Minyak.....	9

2.3.1 Rendering.....	9
2.3.2 Pengepresan Mekanis.....	10
2.3.3 Pelarut.....	11
2.5 Hydraulic Press.....	12
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	
3.1. Tujuan Penulisan.....	15
3.2. Manfaat Penulisan.....	15
BAB IV PERANCANGAN ALAT	
4.1 Gambar dan Dimensi Alat.....	16
4.2 Spesifikasi Alat.....	16
4.3 Cara Kerja Alat Press Hidrolik.....	17
BAB V METODOLOGI	
5.1 Pengujian Kinerja Alat Press Hidrolik.....	18
5.1.1 Prosedur Pembuatan Minyak Wijen.....	18
5.1.2 Alat yang digunakan.....	18
5.1.3 Bahan yang digunakan.....	19
5.1.4 Prosedur Pengepresan.....	20
5.2 Variabel Percobaan.....	20
5.3 Analisa Produk .....	21
5.3.1 Perhitungan Rendemen .....	21

5.3.2 Analisa Densitas .....	21
5.3.3 Analisa Viskositas .....	22
5.3.4 Analisa Angka Asam .....	22
5.3.5 Analisa Angka Penyabunan.....	23
5.3.6 Analisa Angka Peroksida.....	24
5.3.7 Uji Organoleptik.....	25

## **BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN**

6.1 Hasil Pengamatan .....	25
6.2 Hasil Perhitungan Pengujian Alat.....	26
6.2.1 Persentase Rendemen .....	26
6.2.2 Densitas Minyak Wijen.....	26
6.2.3 Viskositas Minyak Wijen.....	26
6.2.4 Angka Asam Minyak Wijen.....	27
6.2.5 Angka Penyabunan Minyak Wijen.....	27
6.2.6 Angka Peroksida Minyak Wijen.....	28
6.3 Pembahasan .....	28
6.3.1 Hasil Minyak Wijen.....	28
6.3.2 Uji Organoleptik Minyak Wijen.....	30
6.3.3 Grafik Perbandingan Perolehan Persentase Rendemen terhadap Suhu Pemanasan awal.....	31
6.3.4 Grafik Perbandingan Densitas terhadap Pemanasan Awal.....	32
6.3.5 Grafik Perbandingan Viskositas terhadap Suhu Pemanasan Awal.....	33
6.3.6 Grafik Perbandingan Angka Asam terhadap Suhu Pemanasan Awal.....	34
6.3.7 Grafik Perbandingan Perolehan Angka Penyabunan terhadap Suhu Pemanasan Awal.....	35

6.3.8 Grafik Perbandingan Angka Peroksida terhadap Suhu

PemanasanAwal.....	36
--------------------	----

**BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN**

7.1 Kesimpulan.....	37
---------------------	----

7.2 Saran.....	38
----------------	----

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>39</b>
-----------------------------	-----------

**DAFTAR TABEL**

1. Tabel 1. Sifat Fisika-Kimia Minyak Wijen.....	5
--	---

2. Tabel 2. Standar Mutu Minyak Wijen.....	5
--	---

3. Tabel 3. Komposisi Minyak Wijen.....	6
---	---

4.Tabel4. Analisa Sifat Fisik Minyak Wijen.....	25
---	----

5.Tabel 5. Analisa Sifat Kimia Minyak Wijen.....	26
--	----

6.Tabel 6. Uji Organoleptik Minyak Wijen.....	26
---	----